



CHÂTEAU POUJEAUX 2023

PROPRIÉTAIRE Philippe CUVELIER
GÉRANT Matthieu CUVELIER
DIRECTEUR Christophe LABENNE
APELLATION Moulis-en-Médoc
SUPERFICIE 72 hectares **SOLS** Graves de Günz
DENSITÉS de PLANTATION 8333 à 10000 pieds/ha
ÂGE MOYEN DES VIGNES 30 ans
CONSEIL Derenoncourt Consultants

PHILOSOPHIE DU CHÂTEAU

Propriétaires depuis 16 ans du Château Poujeaux, la famille Cuvelier poursuit le développement qualitatif et pérenne de sa propriété médocaine. Autour d'une équipe impliquée, elle préserve les valeurs familiales, humaines et qualitatives dans le respect d'un terroir qui exprime toute sa complexité.

L'harmonie des vins du Château Poujeaux tient notamment à un vignoble à l'encépagement équilibré. Millésime après millésime, dans le respect du terroir, les vinifications en baies entières ainsi que les élevages en barriques, dont un tiers seulement sont neuves, assurent au vin une densité, une texture soyeuse, ainsi qu'une subtile complexité.

MILLÉSIME 2023

VENDANGES Du 18 septembre au 04 octobre 2023

ASSEMBLAGE 55% Cabernet Sauvignon - 35% Merlot - 10% Petit Verdot

VINIFICATION Fermentation des raisins en baies entières dans 51 cuves inox, bois et béton, thermorégulées, de capacités adaptées aux sélections parcellaires, extraction par remontages, cuvaison de 20 à 25 jours.

ELEVAGE 30% barriques neuves - 70% barriques de 1 et 2 vins - 12 mois d'élevage.

ANALYSES TAV 12.5 % vol - pH 3.82

PRODUCTION 38 hl/ha - 235 000 bouteilles

DESCRIPTION DU MILLÉSIME

A LA VIGNE L'automne et l'hiver ont globalement été doux et humides, avec cependant un mois de février plus froid et sec. Le mois de mars pluvieux a précédé de légères gelées les 4 et 5 avril. Le printemps s'installera ensuite dans une douceur et une humidité relative. Les températures et l'humidité augmenteront progressivement jusqu'au début de l'été. La vigne profitera pleinement de conditions idéales de floraison. Le 7 juillet un orage de grêle nous privera de 25% de la prometteuse récolte à venir. L'été sera ponctué de quelques coups de chaud accentuant le phénomène de concentration des baies, tout en préservant une belle fraîcheur.

AU CHAI Les raisins récoltés sont réguliers, concentrés, équilibrés, tout en conservant une jolie tension. Les Merlots sont ronds, doux et subtils. Le Cabernet Sauvignon et Petit Verdot apportent fraîcheur, longueur, profondeur et complexité aromatique. L'élevage de cet assemblage viendra parfaire ce millésime de Château Poujeaux, empreint d'un mélange de classicisme et de modernité.

DÉGUSTATION

VISUEL Robe profonde, grenat, irisée de reflets violets.

OLFACTIF Nez intense de cassis, violette, pierre à fusil, boîte à cigare.

GUSTATIF Attaque fraîche, pleine et souple. Tannins soyeux, enrobés et fins. Bel équilibre minéral, avec des arômes de fruits noirs persistants.

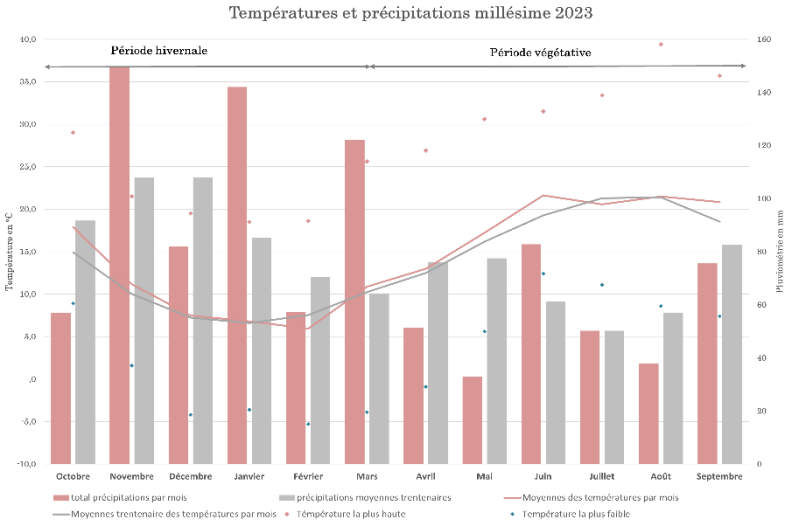
NOTES
PERSONNELLES

.....
.....
.....



LE MILLÉSIME 2023

2023 renoue avec l'équilibre classique des beaux millésimes. La climatologie de l'année a su sublimer les terroirs de la propriété dans une belle expression de concentration et de fraîcheur. Les Merlots sont harmonieux, les Petit Verdots et Cabernet Sauvignons intenses, profonds et élégants. Le tout se mêlant harmonieusement, entre complexité et subtilité.



CYCLE DE DEVELOPPEMENT VEGETATIF ET DATES DE RECOLTE :

	Débourrement	Mi-Floraison	Mi-Véraison	Récolte
Merlot	30 mars	29 mai	10 août	18 septembre au 26 septembre
Cabernet Franc	8 avril	31 mai	14 août	29 septembre
Cabernet Sauvignon	10 avril	1 juin	14 août	26 septembre au 04 octobre
Petit Verdot	14 avril	6 juin	18 août	29 septembre au 02 octobre

CARACTERISTIQUES DU MILLESIME 2023 AU CHATEAU POUJEAUX :

- Automne/hiver doux et humide
- Février sec et froid
- Gels des 4 et 5 avril n'impactant que les complants et pieds précoces
- Pousse rapide de la vigne à la faveur d'un printemps doux
- Mois de juin « tropical »
- Episode de grêle du 7 juillet
- Pousse abondante de la vigne
- Véraison relativement étalée
- Stress hydrique sur jeunes vignes, Merlots et sols drainants.
- Belles conditions de fin de maturité et de récolte

CARACTÉRISTIQUES DU CHATEAU POUJEAUX 2023 :

- Rendement modeste mais la qualité est préservée
- Equilibre, complexité, longueur et finesse de la structure
- Fraicheur, élégance et subtilité des tannins
- Harmonie et délicatesse des arômes